

HANDLEIDING

USER MANUAL



Gas-En Elektrisch Fornuis

Mixed-Fuel Cooker

EKM 60350

We were thinking of you
when we made this product

Welkom in de wereld van Electrolux!

Gefeliciteerd, u hebt gekozen voor een eersteklas product van Electrolux. U zult hier jarenlang plezier aan beleven.

Het is de ambitie van Electrolux om het huishouden voor u gemakkelijker te maken door middel van een breed assortiment kwaliteitsapparatuur.

U vindt enkele voorbeelden hiervan op de voorzijde van deze gebruiksaanwijzing.

Neem de tijd om deze gebruiksaanwijzing te bestuderen zodat u kunt profiteren van de voordelen van uw nieuwe apparaat. Wij beloven u een superieure gebruikerservaring en dus meer gemoedsrust.

Veel succes!

Inhoud

Algemene Waarschuwingen en adviezen

Waarschuwingen en adviezen 5
Bedienigspaneel 8
De kookplaat 9
Elektrische oven 11
Elektronische klok 13
Tips voor het gebruik van de gasbranders 18
Enkele tips bij het gebruik van de oven 18
Adviestabel voor bakken en braden 24
Onderhoud 26
Wan te doen indien 28
Service en onderdelen 36
Garantie/serviceafdeling 36
Europese garantie 38

Aanwijzingen voor de Installateur

Technische gegevens 29
Instructies voor de installateur 30
Elektrische Aaansluiting 35

Over deze gebruiksanwijzing

Oderstaande symbolen vindt u in de tekst en hebben de voldende betekenis:

 Aanwijzingen m.b.t. de veiligheid

 Aanwijzingen m.b.t. het gebruik

 Adviezen en tips

 Informatie m.b.t. het milieu



Dit Toestel voldoet aan de **EEG-richtlijn**:
- **73/23 - 90/683** (lage spanning);
- **89/336**(elektromagnetische vereinigbaarheid);
- **93/68** (algemene richtlijn); en de daarop volgende wijzigingen.

NEDERLANDS



Waarschuwingen en adviezen

Deze waarschuwingen zijn opgesteld voor uw veiligheid en de veiligheid van derden. Wij verzoeken u deze aandachtig te lezen vooraleer het apparaat te installeren en te gebruiken.

Installatie

- De installatie moet gedaan worden door bevoegde en gekwalificeerde installateurs, volgens de normen van kracht.
- Elke eventuele modificatie aan de electrische huisopstelling die nodig mocht zijn om de apparatuur te kunnen installeren, mag enkel gedaan worden door bevoegd personeel.
- Het is gevaarlijk om de kenmerken van deze apparatuur te veranderen of te willen veranderen.
- In geval van twijfel, vraag raad aan de installateur.
- Vermijd de installatie van het gasfornuis in de nabijheid van ontvlambare materialen (bvb. gordijnen, grof linnen ecc. ...).
- Het apparaat moet op de vloer worden geplaatst; hetmag niet op een voetstuk worden gezet.

Veiligheid van kinderen

- Deze apparatuur is ontworpen om gebruikt te worden door volwassenen. Opgelet dat de kinderen zich niet naderen met de bedoeling om er te spelen.
- Let op de kinderen geheel gedurende het gebruik dat ze de oppervlakken niet aanraken en dat ze niet dicht bij de apparatuur staan tijdens het gebruik of tijdens het afkoelen.
- Dit apparaat mag niet gebruikt worden door kinderen of andere personen wiens lichamelijke, motorische of geestelijke gesteldheid of gebrek aan ervaring en kennis die daardoor het apparaat niet kunnen gebruiken zonder supervisie of instructies van een verantwoordelijk persoon om zeker te zijn van dat het apparaat veilig kan worden gebruikt.

Tijdens het gebruik

- Onstabiele of vervormde kookpannen mogen niet op de gaspitten of op de platen gezet worden om ongelukken van omslaan of overlopen te voorkomen.
- Bewaak aandachtig het koken met olien en vetten.
- De apparatuur blijft lang warm na het afzetten.
- Indien de apparatuur uitgerust is met een deksel, is diens functie om het fornuis te beschermen tegen het stof wanneer het gesloten is, en om de vetspatten op te vangen wanneer het open is.
- Gebruik het niet voor andere doeleinden.
- Maak het deksel steeds schoon vooraleer het te sluiten of weg te nemen en laat de gaspitten en/of de platen afkoelen vooraleer het deksel te sluiten.
- Tijdens het gebruik wordt het toestel heet. Wees voorzichtig om aanraking van de verwarmingselementen

binnenin de oven te voorkomen.

- **Op het moment van het openen van de ovendeur, gedurende de bereidingsfase of aan het einde hiervan, oppassen met de hete lucht die uit de oven komt.**
- Controleer steeds dat de bedieningstoetsen in de positie «■» of «0» staan, wanneer de apparatuur niet in functie is.
- Plaats steeds de druippan wanneer U de gril gebruikt of wanneer U het vlees op het grilrooster legt.
- Giet een beetje water in de druippan om het aanbranden van de vetten te voorkomen, en zo slechte geuren te vermijden.
- Gebruik steeds keukenhandschoenen om de gerechten uit de oven te nemen.
- De accessoires worden, vooraleer ze voor de eerste keer te gebruiken, schoongemaakt.
- Opgepast wanneer U schoonmaakproducten gebruikt in spray: richt nooit de spray op de weerstand en de thermostatische bol.
- Indien, gedurende het inzetten of uitnemen van gerechten uit de oven, er aanzienlijke hoeveelheden olie, saus, ecc. achteraan in de oven moesten vallen, maak dan eerst schoon vooraleer het koken te beginnen om onaangename rook en ook mogelijk branden van deze stoffen te voorkomen.
- Dit toestel is niet aangesloten op een afvoerkanaal voor verbrandingsgassen. Het moet geplaatst en aangesloten worden in overeenstemming met de geldendevoorschriften. Bijzondere aandacht moet worden gegeven aan die punten diebetrekking hebben op de ventilatie.
- Door het gebruik van een kooktoestel op gas wordt et warmte en vochtigheid geproduceerd in het lokaal waar het toestel is opgesteld. Waak erover dat de keuken goed verlucht wordt waarbij u de natuurlijke verluchting openlaat of een mechanische voorziening aanbrengt (mechanische dampkap).
- Een langduring en intensief gebruik van het toestel kan een bijkomende verluchting vereisen, bijv. door het openen van een raam, of een efficiëntere verluchting , bijv. door het vermogen van de mechanische ventilatie te verhogen, als deze aanwezing is.
- Om hygienische- en veiligheidsredenen moet deze apparatuur altijd proper gehouden worden.
- Dit apparaat mag niet worden schoongemaakt met stoom of met een stoomreiniger.
- Vormingen van vetten of andere spijzen kunnen branden veroorzaken.
- Dit product is gemaakt voor het koken van eetwaren en mag niet gebruikt worden voor andere doeleinden.
- Voed de apparatuur met het type gas dat vermeld staat op het kleefetiket, geplaatst nabij de tube van de aansluiting van het gas.
- De ovenwanden niet bekleden met alluminiumfolie, vooral niet de achterste wand.
- De apparatuur is zwaar, verzet haar met voorzichtigheid.
- Gebruik nooit ruwe schuurmiddelen of een scherpe metalen krabber om het glas van de ovendeur schoon te maken omdat deze krassen in het oppervlak en daarmee barsten in het glas kunnen veroorzaken.

- Voor het onderhoud of de schoonmaak eerst de apparatuur uitschakelen en laten afkoelen.
- Om de ontsteking te vergemakkelijken, steek eerst de gaspit aan vooraleer de kookpan op het rooster te zetten. Na de gaspitten aangestoken te hebben, controleer of de vlam regelmatig is.
- Verlaag steeds de vlam of ontdoof ze, vooraleer de kookpannen weg te nemen.
- Verzeker U ervan of de roosters van het fornuis juist geplaatst worden.
- Enkel vuurvaste borden mogen in de schuif onder de oven geplaatst worden. Er geen ontvlambare stoffen inzetten.

Service

- Voor eventuele tussenkomst richt U zich tot een geautoriseerde Technisch Hulpdienst om originele wisselstukken te bekomen.

 Informatie m.b.t. het milieu

- Houd bij het weggooien van de verpakking rekening met de veiligheid en het milieu.
- Als u een oud apparaat afdankt, maak het dan onbruikbaar door het aansluitsnoer af te snijden.

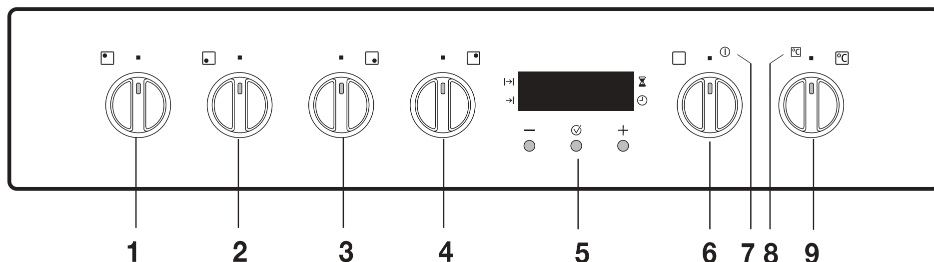
Het symbool  op het product of op de verpakking wijst erop dat dit product niet als huishoudafval mag worden behandeld. Het moet echter naar een plaats worden gebracht waar elektrische en elektronische apparatuur wordt gerecycled. Als u ervoor zorgt dat dit product op de correcte manier wordt verwijderd, voorkomt u mogelijk voor mens en milieu negatieve gevolgen die zich zouden kunnen voordoen in geval van verkeerde afvalbehandeling. Voor meer details in verband met het recyclen van dit product, neemt u het best contact op met de gemeentelijke instanties, het bedrijf of de dienst belast met de verwijdering van huishoudafval of de winkel waar u het product hebt gekocht.

Het is heel belangrijk dat dit instructieboekje, voor eender welke toekomstige raadpleging, samen met de apparatuur bewaard wordt. Indien de apparatuur verkocht moest worden, of overgedragen aan een andere persoon, verzeker U ervan, dat het boekje samen geleverd wordt, zodat de nieuwe gebruiker op de hoogte kan gesteld worden van het functioneren van het apparaat en van de relatieve waarschuwingen.

Deze instructies gelden enkel voor de landen waarvan het identificatiesymbool is aangebracht op het titelblad van het instructieboekje en het apparaat zelf.

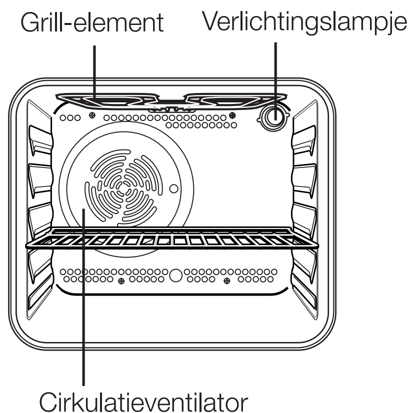
FABRIK ANT :
ELECTROLUX HOME PRODUCTS ITALY S.P.A.
V.le Bologna, 298
47100 FORLI' (Italie)

Bedienigspaneel

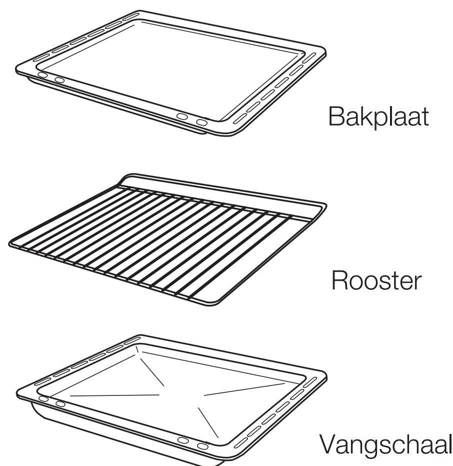


1. Bedieningsknop de brander/ zone linksachter (Normaalbrander)
2. Bedieningsknop de brander/ zone linksvoor (Sterkbrander)
3. Bedieningsknop de brander/ zone rechtsvoor (Kleinbrander)
4. Bedieningsknop de brander/ zone rechtsachter (Normaalbrander)
5. Elektronische klok
6. Oven-funktieschakelaar
7. Oven-kontrolelampje
8. Thermostaat kontrolelampje
9. Bedieningsknop oventhermostaat

Ovenruimte



Onderdelen



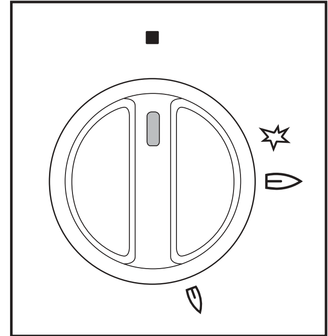
De kookplaat

Bedieningsknoppen van het kookvlak

Op het bedieningspaneel bevinden zich drukknoppen om de gasbranders van het kookvlak te bedienen.

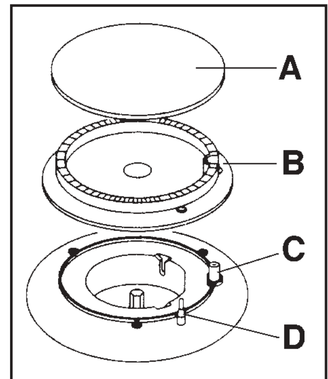
De regelknoppen voor de gasbranders kunnen in tegenwijzerzin worden gedraaid tot een symbool dat een kleine vlam voorstelt en omgekeerd ook in wijzerzin.

- ● er komt geen gas wrij
- er komt een maximale hoe veelheid gas vrij
- er komt een minimale hoeveel heid gas vrij



Aansteken van de branders op het kookvlak

- Door de knop van de te gebruiken brandergeheel in te drukken en op de hoogste stand te draaien ( ), zal de betreffendebrander aangaan.
- Maar houdt vervolgens de knop nog 5 seconden geheel ingedrukt. Dat is nodig omde vlambeveiliging in te schakelen. De vlam beveiliging voorkomt, dat het gas blijftdoorstromen, als de vlam uitwaait of uitgaat door een storing in het gasnet. Zetvervolgens de knop in de gewenste stand.
- Wanneer de brander ontvlamd is, stelt u de vlammen af naar wens.
- Indien na verschillende pogingen de brander niet ontvlamt, kijkt u best even na of de vlamverdeler en de kop van de brander goed op hun plaats zitten.
- Om de gastoevoer te stoppen draait u de knop in wijzerzin op de stand “■“.



A - Branderdeksel
B - Vlamverdeler
C - Vonkontsteking
D - Vlambeveiliging



Wanneer u bij het koken vetten of olie gebruikt moet u steeds goed toekijken, want deze vetstoffen kunnen bij opwarming vuur vatten.



Luciferontsteking
Steek de lucifer aan. Druk de knop van de betreffendebrander in en draai hem linksom. Steek de brander direktan.

Tabel van de minimale en maximale diametersvan de pannen.

Type brander	Min. afmeting	Max. afmeting
Sterk	180 mm.	260 mm.
Normaal	120 mm.	220 mm.
Klein	80 mm.	160 mm.

Over Kookpotten en pannen

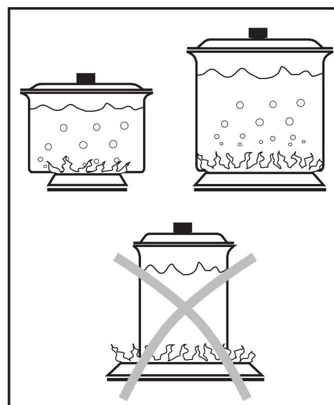
Denk er steeds aan dat een brede, grote pan een grote warmteoppervlakte heeft en de ingrediënten dus sneller koken dan een in een smallere, kleinere pan.

Gebruik dus steeds pannen die aangepast zijn aan wat u klaarmaakt. Let in het bijzonder goed op dat de pannen niet te klein zijn voor vloeistoffen die makkelijk kunnen overkoken of dan weer niet te groot zijn voor ingrediënten die snel klaar moeten zijn. Op een bodem die niet met vet of braadjus bedekt blijft kunnen de ingrediënten makkelijk aanbranden.

Voor taarten en gebak gebruikt u best vormen in staal die niet opengaan. Een vorm die opengaat laat vruchtenjus en suiker door die wanneer ze op de bodem van de oven vallen, karameliseren en moeilijk te verwijderen zijn. Vermijd ood pannen met plastic handgrepen in de oven te zetten; ze zouden immers de hitte niet kunnen weerstaan.

Om het maximale rendement uit de branders te halen en dus ook gas te besparen, raden we u aan pannen te gebruiken waarvan de diameter gelijk is of groter dan de gebruikte brander.

We raden u ook aan de pannen waarin u iets kookt af te dekken en wanneer het aan de kook komt, de vlam te verminderen zodat alles rustig verder kookt.



Elektrische oven

Bakwijzeknop en thermostaat-regelknop °C

Deze beide knoppen laten u toe de bakwijze (keuze van het verwarmings-element) en de temperatuur te kiezen afhankelijk van de eisen van het recept.

Het ovenlampje blijft branden ongeacht de stand van de knop.

Betekenis van de symbolen

 verwarming boven en onderaan

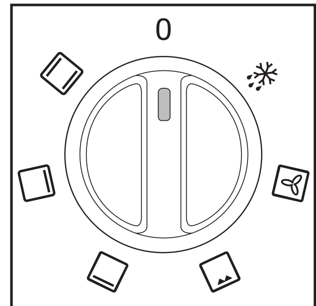
 verwarming onderaan

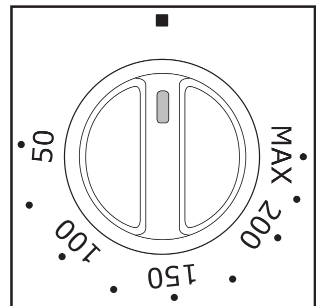
 verwarming boven

 grill

 hetelucht-systeem

 ontdooien





Conventioneel bakken en braden

Draai de knop zo dat hij op de stand komt te staan en stel de thermostaatknop af op de gewenste temperatuur.

Als U wenst de verwarming te veranderen, d.w.z. meer warmte van onder of meer warmte van boven, dient U de toets te draaien tot aan de symbolen (warm onder) of (warm boven).

Bakken met de grill

Draai de knop zo dat hij op de stand komt te staan en stel de thermostaatknop af op de gewenste temperatuur.



Om elke oververhitting tijdens het gebruik van de oven of de grill te vermijden, laat u steeds het deksel van het fornuis openstaan.

Hetelucht-systeem

Draai de knop zo dat hij op de stand  komt te staan en stel de thermostaatknop af op de gewenste temperatuur.

Ontdooien

Draai de knop zo dat hij op de stand  komt te staan. Wanneer u de oven voor de ontdooifunctie gebruikt, blaast de elektrische ventilator koude lucht door de oven. Dit zorgt ervoor dat het diepgevroren voedsel ontdooit. Wanneer de bakwijzeknop op stand staat, stelt u de thermostaatknop af op stand «■».

Kontrolelampje

Dit lampje brandt zodra de oven in gebruik is.

Verklikkerlichtje oventhermostaat

Dit lichtje gaat uit wanneer de oven de ingestelde temperatuur bereikt en zal telkens opnieuw gaan branden wanneer de thermostaat in werking treedt om de temperatuur zelf te regelen.

De beveiligingsthermostaat

Voor de veiligheid van de gebruiker is de oven voorzien van een beveiligingsthermostaat. Bij een eventueel optredend defect van de hoofdthermostaat met als gevolg oververhitting schakelt deze beveiligingsthermostaat de oven uit.

Als dit onverhoopt een keer gebeurt, probeer dan onder geen voorwaarde de oven zelf te repareren, maar waarschuw direct onze service-afdeling.

Het gebruik van de oven voor de eerste keer



De oven functioneert alleen als de tijd isingesteld.
Klok gelijk zetten (zie Elektronische klok-hoofdstuk "Instellen van de dagtijd").

Na het plaatsen van de oven ga dan als volgt te werk:

a) zet de Bakwijzeknop op ;
b) zet de thermostaatknop op “max”;
b) laat de oven (leeg) 45 minuten lang werken;
d) zet een raam open voor frisse lucht.

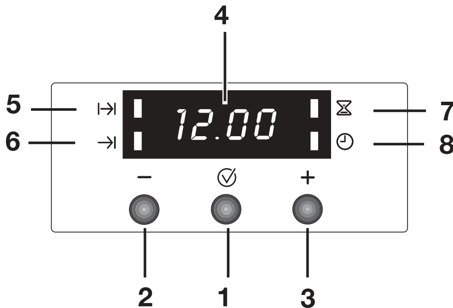
Tijdens de eerste paar minuten zal er rook met een onaangename geur onstaan, dit wordt veroorzaakt door het isolatiemateriaal en vettige restanten op het materiaal, erop gekomen tijdens de produktie.

Het is raadzaam de hierboven beschreven procedure te herhalen, door de bereidingsfuncties “Grill“ en “Hetelucht-systeem“ te kiezen gedurende ongeveer 5-10 minuten.



Was de ovenaccessoires goed af alvorens de oven voor het eerst te gebruiken.

Elektronische klok



1. toets voor kiezen van een functie
2. min-toets "–"
3. plus-toets "+"
4. display
5. lampje "kooktijd"
6. lampje "einde kooktijd"
7. lampje "kookwekker"
8. lampje "dagtijd"

De oven werkt alleen als de dagtijd is ingesteld. Bovendien kan de oven ook worden gebruikt zonder dat er een programma is ingesteld.

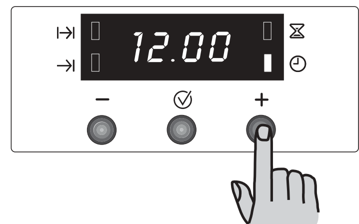
Mocht de stroom uitvallen, dan worden alle instellingen (tijd, programmasettings of programma in gebruik) geannuleerd. Als de spanning herstelt is, knipperen de cijfers in het display en de klok/timer moet worden gereset.

Instellen van de dagtijd

Als de oven aan het stroomnet is aangesloten of na stroomuitval knippert het lampje "dagtijd" op het display.

Dagtijd instellen:

1. Toets + of – indrukken.
2. Nadat de tijd is ingesteld, 5 seconden wachten: het lampje "dagtijd" gaat uit en het display geeft de ingestelde tijd aan. Het apparaat is klaar voor het gebruik.

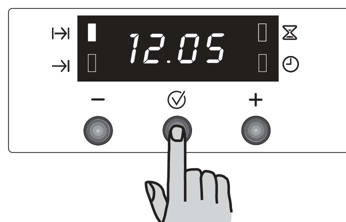


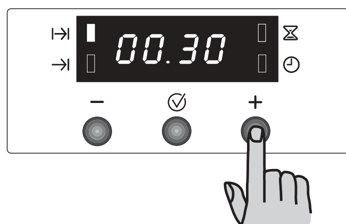
Dagtijd wijzigen:

1. Door herhaaldelijk indrukken van toets functie "dagtijd" kiezen. Het lampje begint te knipperen. Dan te werk gaan zoals hierboven beschreven. De dagtijd kan alleen worden gewijzigd als er geen andere automatische functie (kooktijd of einde kooktijd) is ingesteld.

Functie “kooktijd” |→|

Met deze functie kan de oven automatisch worden uitgeschakeld aan het einde van een ingestelde kooktijd. Zet de levensmiddelen in de oven, kies een kookfunctie en stel de temperatuur in. Toets ✓ herhaaldelijk indrukken om functie “kooktijd” te kiezen. Het lampje |→| begint te knipperen. Ga dan als volgt te werk:





Kooktijd instellen:

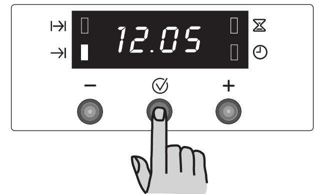
1. Toets + of – indrukken.
2. Nadat de tijd is ingesteld, 5 seconden wachten: het lampje “kooktijd” |→| gaat branden en het display geeft weer de dagtijd aan.
3. Als de kooktijd is afgelopen, wordt de oven automatisch uitgeschakeld, er klinkt een akoestisch signaal en het lampje begint te knipperen. Zet de functieschakelaar en de thermostaat op nul.
   Om het akoestische signaal uit te schakelen drukt u een willekeurige toets in. **ATTENTIE:** als u dit doet, gaat de oven weer werken. Denk er daarom om dat u altijd de functieschakelaar en de thermostaat op nul zet als de kooktijd is afgelopen.

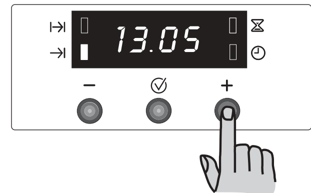
Kooktijd annuleren:

1. Door herhaaldelijk indrukken van toets ✓ functie “kooktijd” kiezen. Het lampje|→| begint te knipperen en het display geeft de resterende kooktijd aan.
2. Toets – indrukken tot op het display “0:00” verschijnt. Na 5 seconden gaat het lampje uit en het display geeft weer de dagtijd aan.

Functie “einde kooktijd” →|

Met deze functie kan de oven automatisch worden uitgeschakeld als het ingestelde einde van een kooktijd om is. Zet de levensmiddelen in de oven, kies een kookfunctie en stel de temperatuur in. Toets ✓ herhaaldelijk indrukken om functie “einde kooktijd” te kiezen. Het lampje →| begint te knipperen. Ga dan als volgt te werk:





Einde kooktijd instellen:

1. Toets + of − indrukken.
2. Nadat de tijd is ingesteld, 5 seconden wachten: het lampje “einde kooktijd” |→| gaat branden en het display geeft weer de dagtijd aan.
3. Als de kooktijd is afgelopen, wordt de oven automatisch uitgeschakeld, er klinkt een akoestisch signaal en het lampje begint te knipperen. Zet de functieschakelaar en de thermostaat op nul.
   Om het akoestische signaal uit te schakelen drukt u een willekeurige toets in. **ATTENTIE:** als u dit doet, gaat de oven weer werken. Denk er daarom om dat u altijd de functieschakelaar en de thermostaat op nul zet als de kooktijd is afgelopen.

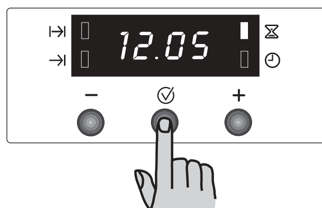
Einde kooktijd annuleren:

1. Door herhaaldelijk indrukken van toets ✓ functie “einde kooktijd” kiezen. Het lampje →| begint te knipperen en het display geeft het ingestelde einde van de kooktijd aan.
2. Toets − indrukken tot op het display de dagtijd verschijnt. Er klinkt een piepje en het lampje gaat uit.

“Kooktijd” |→| en “einde kooktijd” →| gecombineerd

De functies “kooktijd” en “einde kooktijd” kunnen tegelijk worden gebruikt om de oven automatisch te laten in- en uitschakelen.

1. Met de functie “kooktijd” |→| de kooktijd instellen (zie hoofdstuk “Functie kooktijd”). Dan toets ✓ indrukken: het display geeft de ingestelde tijd aan.



2. Met de functie “einde kooktijd” →| het einde van de kooktijd instellen (zie hoofdstuk “Functie einde kooktijd”). De lampjes gaan branden en het display geeft de dagtijd aan. De oven wordt volgens de ingestelde programma’s in- en uitgeschakeld.

Functie “kookwekker” ⧗

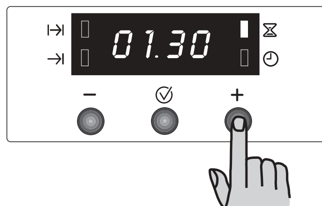
De kookwekker geeft aan het einde van een ingestelde tijd een akoestisch signaal, maar de oven blijft ingeschakeld, als hij in gebruik is.

Kookwekker instellen:

1. Door herhaaldelijk indrukken van toets ✓ functie “kookwekker” kiezen.

Het lampje ⧗ begint te knipperen

2. Dan toets + of – indrukken (maximum: 2 uur en 30 minuten).



3. Nadat de tijd is ingesteld, 5 seconden wachten: het lampje “kookwekker” ⧗ gaat branden.

4. Na afloop van de ingestelde tijd begint het lampje te knipperen en er klinkt een akoestisch signaal. Om dit signaal uit te schakelen een willekeurige toets indrukken.

Kookwekker annuleren:

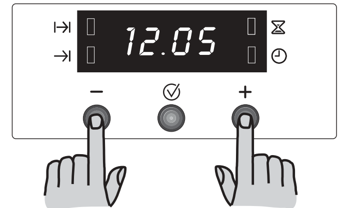
1. Door herhaaldelijk indrukken van toets ✓ functie “kookwekker” kiezen.

   Het lampje ⧗ begint te knipperen en het display geeft de resterende tijd aan.
2. Toets ▁ indrukken tot op het display “0:00” verschijnt. Na 5 seconden gaat het lampje uit en het display geeft weer de dagtijd aan.

Uitschakelen van het display

1. Twee programmeertoetsen tegelijk indrukken en ca. 5 seconden ingedrukt houden. Het display wordt uitgeschakeld.
2. Om het display weer in te schakelen, een willekeurige toets indrukken.

Het display kan alleen worden uitgeschakeld als er geen andere functies zijn ingesteld.



Tips voor het gebruik van de gasbranders

Begin het koken steeds met een volledige vlam door de regelknop op te zetten. Stel nadien de vlammen in naar wens.

De vlam is aan de buitenzijde veel warmer dan binnenin (de kern). Daarom moeten de punten van de vlammen de bodem van de pan aanraken. De vlammen die buiten de oppervlakte van de pan komen zijn een verspilling van gas en energie. In tegenstelling tot elektrische kookvlakken is het onnodig dat de pannen een vlakke bodem hebben. Pannen met een dunne wand zullen de warmte dan weer sneller doorgeven naar de inhoud dan pannen met een dikkere wand. En omdat warmte niet gelijkmatig over de bodem wordt verspreid kunnen de ingrediënten lokaal oververhit geraken.

Indien u pannen met een dunne bodem gebruikt, is het nodig de inhoud vaak (om) te roeren. Een dikkere bodem vermindert het risico op lokaal aanbranden omdat op de bodem een voldoende thermische compensatie ontstaat.

We raden u aan pannen te gebruiken met een gepaste grootte. Brede en lage pannen zijn geschikter dan smalle en hoge pannen want ze zorgen voor een snelle opwarming.

Men versnelt het koken niet door kleine pannetjes op een grotere brander te zetten. Men verspilt er enkel gas door. U gebruikt de branders op de juiste manier wanneer u kleine pannen op de kleine brander zet en grote op de grote brander. Met een gesloten, afgedekte pan vermijdt u ook de verspilling van warmte.

Enkele tips bij het gebruik van de oven



Gebruik de oven met de deur gesloten.

Let goed op bij het openen van de naar beneden openslaande ovendeur. Laat deze niet openvallen - ondersteun de deur met de handgreep totdat deze helemaal open is.

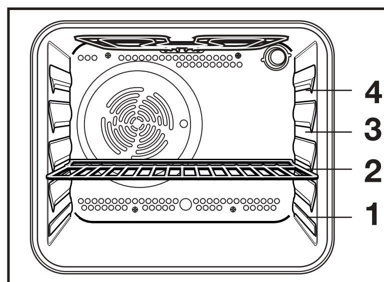


De oven heeft vier bakplaatstanden en wordt geleverd met één bakplaat.

De bakplaatstanden worden geteld vanaf de bodem van de oven, zoals de figuur laat zien.

Het is belangrijk dat de bakplaat goed geplaatst wordt.

Plaats geen kookwaren direct op de bodem van de oven.





Om elke oververhitting tijdens het gebruik van de oven of de grill te vermijden, laat u steeds het deksel van het fornuis openstaan.

Condensatie en stoom

Deze oven is voorzien van een exclusief bereidingssysteem dat een natuurlijke luchtcirculatie genereert met voortdurend hergebruik van de bereidingsstoom. Dit maakt het mogelijk om etenswaren te bereiden in een omgeving met een constante vochtigheidsgraad, terwijl de levensmiddelen van binnen zacht en van buiten krokant blijven. Bovendien worden de bereidingstijden en het energieverbruik tot een minimum beperkt. Gedurende de bereiding kan er stoom ontstaan, die bij het openen van de deur naar buiten komt.

Dit verschijnsel is helemaal natuurlijk.



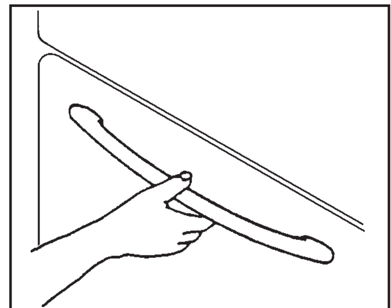
Op het moment van het openen van de ovendeur, gedurende de bereidingsfase of aan het einde hiervan, oppassen met de hete lucht die uit de oven komt.



Zodra voedsel wordt verwarmd onstaat er stoom die in contact komt met het glas van de ovendeur en vervolgens waterdruppels op het glas vormt. Dit is normaal en wordt niet door een fout in de oven veroorzaakt. Om condensatie te verminderen, de lege oven altijd 10 minuten voorverwarmen. We adviseren deze druppels na ieder gebruik te verwijderen.



Opgelet: de kans bestaat, dat bij onzorgvuldig gebruik van de ovendeur vingers beklemd raken.



Traditionele bakwijze

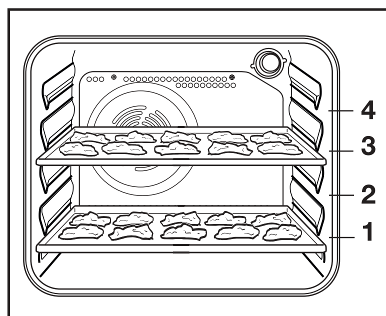
Gezien de warmte van het plafond en de bodem komt, is het aangewezen om de shcotels in het midden van de oven te plaatsen. Naargelang voor het bakken meer warmte boven of beneden nodig is, plaatst u de schotel op een hoger of een lager niveau.

Bakken met hete lucht

De schotels worden verwarmd door een warme luchtstroom voortgebracht door een cirkelvormige onderdeel en ventilator die zich achteraan in de oven bevindt. Zo zal de hitte zich snel en gelijk verspreiden op alle plaatsen van de oven, zodat u verschillende schotels tegelijkertijd op verschillende niveaus van de oven kunt klaarmaken.

Bij deze bakwijze worden door het verdwijnen van de luchtvochtigheid en de drogere lucht, de geuren en smaken van de verschillende shotels niet vermengd.

Dankzij de mogelijkheid om op de verschillende niveaus van de oven te bakken kunt u tot drie verschillende schotels klaarmaken om ze meteen op te dienen… of er een deel van in te vriezen. U kunt uiteraard ook slechts één niveau gebruiken. In dat geval is het aangewezen de schotel op een lager te zetten zodat u de bereiding beter in het oog kunt houden. Deze oven is ook zeer geschikt voor het snel ontdooien, het steriliseren van bokalen, confituur van het huis en, ten slotte, om champignons of vruchten te drogen.



Bakwijze met multifunctionele oven

Met dit type oven kunt u verschillende bakwijzen of bakprocedures aan: traditioneel, met hete lucht en met de grill.

Tips bij het gebruik van de traditionele oven

Het bakken van taarten

De oven minstens 10 minuten vóór her gebruik voorverwarmen, behalve indien het gerecht het anders vereist.

Open de ovendeur niet wanneer u gerechten klaarmaakt die moeten rijzen (by, gistdeeg, soufflés...) De aanvoer van koudere lucht zou het gistingsproces stoppen.

Om de evolutie von het bakken van de taart te controleren, steekt u een tandenstoker in het deeg. Indien hij er droog uitkomt is de taart voldoende gebakken.

Wacht om dit te doen tot minstens 3/4 van de voorziene, voorgeschreven baktijd is verstreken.

Houd er over het algemeen ook rekening mee dat:

een gerecht dat aan de buitenkant voldoende gebakken is maar onvoldoende binnenin, een langere baktijd noding had maar wel aan een lagere temperatuur.

En omgekeerd zal een droog gerecht een kortere baktijd nodig hebben maar wel aan een hogere temperatuur.

Het braden en bakken van vlees

Vlees dat u in de oven wil braden moet minstens 1 kg wegen. Zo vermijdt u dat het te droog wordt. Indien u gebraad wenst met een prachtig kleurtje, gebruik dan weinig vetstoffen. Indien u mager vlees braadt, gebruik dan wat olie en wat boter. Boter of olie zijn overbodig indien het vlees bovenop een stukje zwoerd of vet heeft. Indien het gebraad dat stukje vet op de zijkant heeft, legt u beter die kant naar boven zodat wanneer het vet smelt het nodige vet over het lagere deel zal verspreiden.

Rood vlees neemt u beter 1 uur vóór het braden uit de koelkast, zo niet zal het bruuske temperatuurverschil het vlees taaier maken. Gebraad, zeker rood vlees, moet niet gezouten worden bij de aanvang van het braden omdat het zout het vocht en het bloed uit het vlees zou halen en het vlees dus zal verhinderen een smakelijk braadkleurtje te krijgen.

We raden u aan het gebraad te zouten buiten de oven, even na verloop van de helft van da baktijd.

Leg gebraad steeds in een schotel met een lage rand. Een schotel met een hoge rand legt een scherm rond het vlees en verhindert de goede verspreiding en verdeling van de warmte.

Vlees kan gebakken worden in ovenvaste schotels of rechtstreeks op het rooster waaronder u de vetvanger plaatst. De ingrediënten van het braadvocht voegt u enkel onmiddellijk aan de schotel wanneer de baktijd kort is, zo niet wacht u tot het laatste half uur van de baktijd.

Rood, bloedend vlees begint u te bakken met een constante hitte om vorvolgens de temperatuur te verminderen om het binnenste van het vlees te braden. De temperatuur van het braden van wit vlees kan gematigd blijven van het begin tot het einde.

Het verloop van het braden kan u nagaan door met een vork op het vlees te drukken. Indien het vlees niet meteen meegeeft is het licht doorbakken (à point).

Op het einde van het braden raden we u aan een kwartier te wachten vooraleer het te versnijden. Zo verliest het niet teveel vocht.

U kan de dienborden warm houden in de oven. U moet die wel op de minimale temperatuur houden.

Het bakken van vis

Vis van kleine omvang bakt u van het begin tot het einde aan een hoge temperatuur. Bij middelgrote vis begint u met een hoge temperatuur om zo langzaam de temperatuur te verminderen. Grote vis bakt u van het begin tot het einde aan een gematigde temperatuur.

U kan het verloop van het bakken controleren door voorzichtig met een mes of een vork een stukje van de buik op te heffen; het vlees moet gelijkmatig wit en ondoorschijnend zijn. Dit geldt uiteraard niet voor zalm, forel en gelijkaardige soorten.

Volg in elk geval steeds de aanwijzingen van de recepten.

Bakken met de grill

Met de grill kan u vooral rood vlees stukken (maar niet te groot) vlees van verschillende grootte bakken; gevogelte snijdt u best in twee en drukt u plat en verder zijn ook vis, bepaalde groenten (by, courgettes, aubergines, tomaat, enz.), en vlees-, vis- of zeevruchtenbrochetten geschikt voor de grill.

Vlees en vis voor de grill oliet u vooraf in en legt u op het rooster; zout het vlees op het einde van het braden; vis daarentegen zout u best aan de binnenkant vóór het bakken; het rooster plaatst u naar wens zo dicht mogelijk of zo ver mogelijk van het grillelement om het bakken te doseren zodat het oppervlak niet verbrandt en het binnenste gedeelte niet rauw blijft.

Giet telkens 1 of 2 glazen water op de vetvanger om rookvorming te vermijden door het druppen van jus en vet op de warme plaat.

U kan de grill ook gebruiken om te gratineren, brood te toasten of knapperig te maken en bepaalde vruchten zoals bananen, halve pompelmoezen, stukken ananas, appels, enz. te grillen. Dit fruit mag u echter niet te dicht bij het grillelement plaatsen.

De baktijd

De baktijden varieren uitraard naargelang de ingrediënten, hun homogeniteit en hun omvang. We raden u aan de eerste baksels goed te observeren en de resultaten ervan te noteren. Op basis van deze gegevens kunt u deze of andere gerechten (opnieux) klaarmarken.

We geven in de volgende tabel enkele richtinggevende baktijden en temperaturen voor de oven en de grill.

Um eigen ervaring zal u vervolgens toelaten ev. variaties op de aangegeven waarden aan te brengen.

Veel succes en veel kookgenot!

Adviestabel voor bakken en braden



De aangegeven bereidingstijden houden geen rekening met de voorverhitting. De lege oven altijd 10 minuten voorverwarmen.

Traditionele en hetelucht bereiding

Gewicht in (gr.)	GERECHT	Traditionele bereiding Niveau (4 3 2 1)	Traditionele bereiding temp. °C	Hetelucht bereiding Niveau (4 3 2 1)	Hetelucht bereiding temp. °C	Bereidingsduur minuten	OPMERKINGEN
	ZOETE NAGERECHTEN						
	Met opgeklopt deeg	2	170	2 (1en3)*	160	45 ~ 60	In bakvorm
	Kruimeldeeg, taartbodem	2	170	2 (1en3)*	160	20 ~ 30	In bakvorm
	Ricottataart	1	160	2	150	60 ~ 80	In bakvorm
	Appeltaart	1	180	2 (1en3)*	170	40 ~ 60	In bakvorm
	Strudel	2	175	2	150	60 ~ 80	
	Vruchtenvlaai	2	175	2 (1en3)*	160	30 ~ 40	
	Fruit cake	1	175	1	160	45 ~ 60	In bakblik
	Biscuit	1	175	2 (1en3)*	160	30 ~ 40	In bakvorm
	Panettone	1	170	1	160	40 ~ 60	In bakvorm
	Casinogebak	1	170	1	160	50 ~ 60	In bakblik
	Kleine gebakjes (met opgeklopt deeg)	2	175	2 (1en3)*	160	25 ~ 35	op bakplaat
	Koekjes (kruimeldeeg)	2	160	2 (1en3)*	150	20 ~ 30	op bakplaat
	Schuimpjes	2	100	2 (1en3)*	100	90 ~ 120	op bakplaat
	Focaccia	2	190	2 (1en3)*	180	12 ~ 20	op bakplaat
	Soesjes, roomsoezen	2	200	2 (1en3)*	190	15 ~ 25	op bakplaat
	BROOD en PIZZA						
1000	Wit brood	1	190	2	180	40 ~ 60	1 of 2 stokbroden
500	Roggebrood	1	190	1	180	30 ~ 45	In bakblik
500	Broodjes	2	200	2 (1en3)*	175	20 ~ 35	6 of 8 broodjes
250	Pizza	1	210	2 (1en3)*	190	15 ~ 30	op lekbak
	OVENSCHOTELS						
	Met droge pasta	2	200	2 (1en3)*	175	40 ~ 50	In bakvorm
	Met groenten	2	200	2 (1en3)*	175	45 ~ 60	In bakvorm
	Quiches	1	200	2 (1en3)*	180	35 ~ 45	In bakvorm
	Lasagna	2	180	2	160	45 ~ 60	In bakvorm
	Cannelloni	2	200	2	175	40 ~ 55	In bakvorm
	VLEES						
1000	Braadstuk van rundvlees	2	190	2	175	50 ~ 70	Gebakken op rooster
1200	Braadstuk van varkensvlees	2	180	2	175	100 ~ 130	Gebakken op rooster
1000	Braadstuk van kalfsvlees	2	190	2	175	90 ~ 120	Gebakken op rooster
1500	Rosbief (saignant)	2	210	2	200	50 ~ 60	Gebakken op rooster
	" " (matig gebakken)	2	210	2	200	60 ~ 70	Gebakken op rooster
	" " (goed gebakken)	2	210	2	200	70 ~ 80	Gebakken op rooster
2000	Schouderham	2	180	2	170	120 ~150	Met zwoerd
1200	Lamsvlees	2	190	2	175	110 ~ 130	Bil
1000	Kip	2	190	2	175	60 ~ 80	Heel
4000	Kalkoen	2	180	2	160	210 ~ 240	Heel
1500	Eend	2	175	2	160	120 ~ 150	Heel
3000	Gans	2	175	2	160	150 ~ 200	Heel
1200	Konijn	2	190	2	175	60 ~ 80	In stukken
1200	Varkenspoot	2	180	2	160	100 ~ 120	2 poten
1500	Haas	2	190	2	175	150 ~ 200	In stukken
800	Fazant	2	190	2	175	90 ~ 120	Heel
-	Gehaktbrood	2	180	2	160	40 ~ 60	In bakblik
	VIS						
1200	Forel - Zeebrasem	2	190	2 (1en3)*	175	30 ~ 40	3-4 hele vissen
1500	Tonijn - Zalm	2	190	2 (1en3)*	175	25 ~ 35	4-6 moten in vorm

(*) Bij een geventileerde bereiding op meer niveaus, is het aangewezen de niveaus aangegeven tussen haakjes te respecteren.



De aangegeven bereidingstijden houden geen rekening met de voorverhitting. De lege oven altijd 10 minuten voorverwarmen.

Bereiding op grill

GERECHT	Hoeveelheid		Niveau	Temperatuur °C	Bereidingsduur (minuten)	
	Nummer stukken	Gewicht in gr			Bovenkant	Onderkant
Rundshaas	4	800	3	max	12 ~ 15	12 ~ 14
Biefstukken	4	600	3	max	10 ~ 12	6 ~ 8
Worst	8	—	3	max	12 ~ 15	10 ~ 12
Varkenskarbonade	4	600	3	max	12 ~ 16	12 ~ 14
Have kip	2	1000	3	max	30 ~ 35	25 ~ 30
Spiesjes	4	—	3	max	10 ~ 15	10 ~ 12
Kippenborst	4	400	3	max	12 ~ 15	12 ~ 14
Hamburger	6	600	3	max	10 ~ 15	8 ~ 10
Vis, filet (tong)	4	400	3	max	12 ~ 14	10 ~ 12
Gevulde tosti	4-6	—	3	max	5 ~ 7	—
Wit tostibrood	4-6	—	3	max	2 ~ 4	2 ~ 3

Onderhoud



Voor het reinigen de ovenuitschakelen en laten afkoelen.

Dit apparaat mag niet worden schoongemaakt met stoom of met een stoomreiniger.

De oven moet altijd schoon worden gehouden. Een opeenhoping van vet of andere voedselresten kan brand ten gevolge hebben, in het bijzonder in de grillpan.

Onderhoud van het fornuis

De druppels saus, sap, fruitsap, ecc. moeten zo vlug mogelijk verwijderd worden met een vochtig doek. Zo niet, zouden ze op de lange duur het blinken van het email doen verdwijnen.

Om lichte strepen te doen verdwijnen in het email, gebruikt U een gewoon licht schuurmiddel in poedervorm.

Gebruik geen staalwol of messen om incrustatie te verwijderen.

Voor de dagelijkse schoonmaak gebruikt U water met reinigingsmiddel of n van de talrijke producten in de handel.

Was de geemailleerde roosters met water en reinigingsmiddel; U kan ze ook in afwasmachine plaatsen.

Verwijder het bovenste gedeelte van de gaspit en de gasontstekers en was ze heel nauwkeurig met warm water en reinigingsmiddel. Droog ze goed vooraleer ze terug te plaatsen.

Verzeker U ervan dat ze bovendien juist op hun plaats staan.

De gaspit kan gepoetst worden met staalwol of een licht schuurmiddel in poedervorm.

De ovendeur wast U enkel met warm water en vermijdt U het gebruik van ruwe doeken of schuurmiddelen.

Onderhoud van de oven

Na gebruik maakt U de oven heel nauwkeurig schoon en dit wanneer hij nog een beetje warm is.

Inderdaad, op dat moment kan U gemakkelijk de vet- of andere resten en het fruitsap verwijderen.

Gebruik warm water met reinigingsmiddel, ofwel een van de sprays die in de handel verkrijgbaar zijn. Volg hiervoor de aanwijzingen van de producent. Richt de spray niet op de delen in glansstaal, U zou ze kunnen beschadigen.

De accessoires van de oven maakt U met warm water en reinigingsmiddel schoon.

Eventuele incrustaties verwijdert U met en licht schuurmiddel in poedervorm.



Bedek nooit de ovenwanden of de ovenbodem met aluminiumfolie om de grasspatten op te vangen.

U zou een opeenstapeling van warmte voortbrengen dat het resultaat van het bereiden negatief beinvloedt en U zou het email kunnen beschadigen.

Verscheidene controles

Controleer geregeld de status van behoud van de flexibele tube van de gasverbinding en laat hem vervangen door bevoegd personeel wanneer hij nauwelijks een afwijking vertoond.

We raden een jaarlijkse vervanging aan.

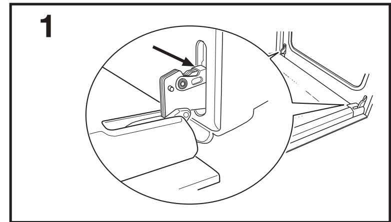
Schoonmaak van de ovendeur

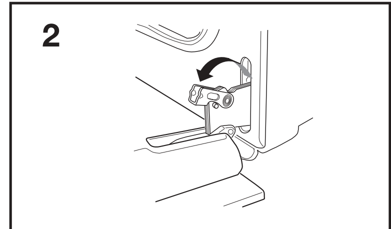
Om de ovendeur volledig te kunnen schoonmaken, is het aan te raden de deur te demonteren.

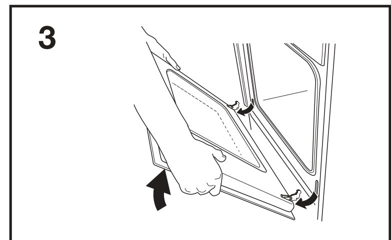
U gaat als volgt te werk:

1. open volledig de deur;
2. de twee hefboompjes van de ara van de scharnier 180° draaien (Fig. 1, 2);
3. de deur bijna dicht doen tot een hoek van ongeveer 30°, optillen en uit de voorkant halen (Fig. 3).

De deur terug installerendoor de hierboven beschreven handelingen te volgen in tegenovergestelde volgorde.







Modellen van roestvrij staal of aluminium

Wij raden aan de ovendeur uitsluitend te reinigen met behulp van een natte spons en deze daarna met een zachte doek te drogen.

Gebruik nooit staalwol, zuren of schuurmiddelen, deze kunnen het oppervlak van de oven beschadigen.

Dezelfde aanwijzigen gelden voor het schoonmaken van het bedieningspaneel van de oven.

Vervangen van binnenverlichting

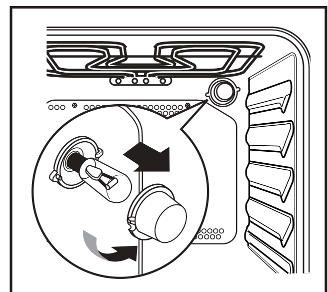
Als de ovenlamp moet worden vervangen, dan moet deze voldoen aan de volgende eisen:

- Vermogen: 15 W / 25 W,
- Voltage: 230 V (50 Hz),
- Hittebestendig tot 300°C,
- Soort verbinding: E14.

Deze lampen zijn verkrijgbaar bij Klantenservice.

 Om de kapotte lamp te vervangen:

1. Zorg ervoor dat de oven is afgesloten van het lichtnet.
2. Draai de glazen beschermkap tegen de klok in los.
3. Verwijder de kapotte lamp en vervang deze door een nieuwe.
4. Doe de glazen beschermkap terug op zijn plaats.
5. Sluit de oven weer aan op het lichtnet.



Wan te doen indien

Indien het toestel niet naar behoren werkt, kijkt u, voordat u de Servicedienst belt, best de volgende punten na:

• **De gasaanvoer lijkt abnormaal:**	Vergewis u ervan of: - de gaten van de vlamverdeler van de brander(s) niet verstopt zitten; - wanneer de gas uit een fles komt, de gasfles niet leeg is; - de drukregelaar werkt; - de kraan van de gasfles volledig open staat.
• **Er is een gaslucht waarneembaar**	Vergewis u ervan of: - de voedingsbuis goed gedlaatst werd en in goede staat verkeert; denk eraan dat die minstens éénmaal per jaar moet vervangen worden. **Zoek nooit naar een gaslek met een brandende lucifer. gebruik schuim of zeepwater.**
• **De oven warmt niet op**	Vergewis u ervan of de ovenknop wel degelijk aan staat.
• **Te lange kook-tijden**	Controleer of de gekozen temperatuur overeenstemt met de voeding/het gerecht dat u klaarmaakt.
• **Er komt rook uit de oven**	We raden u aan de oven te reinigen telkens u hem gebruikt hebt. Tijdens het braden van vlees vormen zich vetspatten; wanneer deze niet verwijderd worden, zullen ze rook en geuren veroorzaken tijdens volgende bakbeurten. Zie daarover het stuk over het schoonmaken van de oven.
• **Het ovenlicht werk niet**	Wellicht is het lampje zelf stuk. Hoe u het moet vervangen, kijkt u na in de paragraaf daarover. Indien na deze controles het fornuis nog steeds niet werkt, wendt u zich best tot het dichtstbijgelegen Servicecentrum en houd alle gegevens over het toestel bij de hand: model en identificatienummer.
• **Het display geeft "12.00" aan**	Klok gelijk zetten (zie hoofdstuk "Instellen van de dagtijd").

Technische gegevens

Oven

Onderelement	1,000 W
Bovenelement	800 W
Onder- en boven-element	1,800 W
Grill-element	1,650 W
Hete-lucht	2,000 W
Ovenverlichting	25 W
Cirkulatieventilator	25 W
Aansluitwaarde oven	2,050 W
Lichtnetspanning (50 Hz)	230 V

Kookplat

Brander/ zone linksachter (Normaalbrander) 2,000 W

Brander/ zone linksvoor (Sterkbrander) 3,000 W (Aardgas) - 2,800 W (Flessengas)

Brander/ zone rechtsachter (Normaalbrander) 2,000 W

Brander/ zone rechtsvoor (Kleinbrander) 1,000 W

Aansluitwaarde kookplaat 8,000 W

Afmetingen van de apparaten

Hoogte	850 mm
Breedte:	600 mm
Diepte	600 mm
Inhoud	56 l

Apparaat klasse 1 en klasse 2 sub-klasse 1

CATEGORIE: II2E+3+

In de fabriek getest apparaat om met het volgend soort gas te werken: G20/G25 20/25 mbar

Instructies voor de installateur

De volgende instructies relatief aan de installatie en het regelen moeten uitgevoerd worden door gekwalificeerd personeel. Het apparaat moet correct en conform met de normen en de wetten van kracht, worden geinstalleerd.



Om het even welke tussenkomst moet worden gedaan bij een uitgeschakeld apparaat.

De constructiefirma wijst elke verantwoordelijkheid af voor eventuele schade voortkomend uit een installatie die niet conform is aan de geldende normen.

Plaats van installatie

Voor een goed functioneren van het apparaat, is het noodzakelijk dat er in de kamer de nodige lucht voor de gasverbranding kan toestromen op een natuurlijke wijze. (De installateur moet de nationale normen van kracht volgen.) De toevoer van lucht moet rechtstreeks vanuit openingen komen die niet van binnen, noch van buiten, verstopt mogen worden. De hierna volgende instructies zijn bestemd voor de erkende installateur. De installatie en onderhoud van het toestel moeten worden uitgevoetd door een bevoegde installateur overeenkomstig de geltende voorschriften en de regels van de kunst, met name: NBND 51003. Voor de toestellen aangesloten op het lichtnet: NBN normen. Wij kunnen geen verantwoordelijkheid aanvaarden voor ongevallen of incidenten veroorzaakt door een defecte of onbestaande aarding.

Uitlaat van de verbrandings-stoffen

De gasfornuizen moeten de verbrandingsstoffen uitlaten, conform aan de nationale normen van kracht.

Plaatsing

Dit is een type X toetsel.

Het werd ontworpen om te plaatsen tussen twee meubelstukken waarvan de hoogte die van de kookplat niet overschrijdt (EN 60 335-2-6).

Nivellering

Het fornuis is uitgerust met stelvoetjes die zich zowel voor als achteraan de sokkel bevinden.

Het is mogelijk om de hoogte van het apparaat te stellen met de stelvoetjes zodat de pannen met hun inhoud waterpas staan.

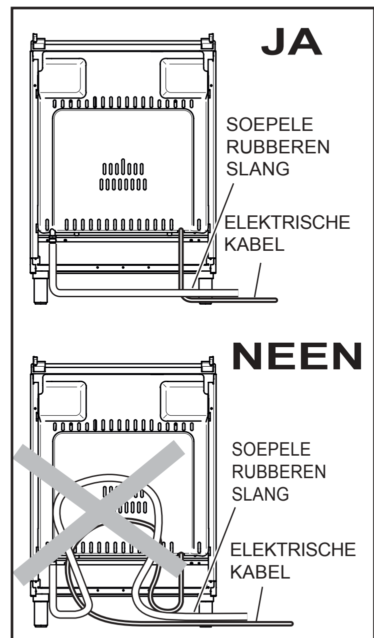
Gasaansluiting

De gasaansluiting moet worden uitgevoerd in overeenstemming met de nationaal geldende normen.

Het toestel werd vóór het de fabriek verliet, getest en afgesteld voor het soort gas dat aangeduid staat op het identificatieplaatje achteraan op het fornuis, naast de aansluiting. Vergewis u ervan dat het gebruikte en voorhanden zijnde gas overeenstemt met het soort gas op het plaatie.

Aaansluiting met een vaste buis of een metalen en soepele slang

Om veiliger te zijn raden we aan de aansluiting uit te voeren met vaste buizen (bv. in koper) of met soepele buizen in inoxstaal zodat het toestel niet beschadigd raakt. De aansluiting aan de gasmond voor deze toestellen is Gc 1/2.



Aaansluiting met soepele, niet-metalen buis

Wanneer u voor de aansluiting een soepele niet-metalen buis of slang gebruikt, moet u bij de controel van de staat van de slang vooral op de volgende punten letten:

- de slang vertoont geen plooien, versmallingen, brandsporen; zowel aan de beide uiteinden als over de volledige lengte;
- het materiaal is niet hard geworden en is dus nog steeds even soepel en buigzaam;
- de verbindings- en sluitingsringen (als er zijn) zijn niet geroest;
- de geldigheidsdatum (als er een is) niet verstreken is.

De slang moet als volgt geplaatst worden:

- mag niet onder spanning of gedraaid zijn;
- mag niet in aanraking komen met scherpe voorwerpen of met scherpe randen;
- het moet makkelijk zijn om de staat van de slang te controleren.

Indien zich toch één van bovenvermelde dingen voordoet (of meerdere tegelijk) moet u da slang niet laten herstellen maar volledig vervangen.



BELANGRIJK: Wanneer de installatie voltooid is, gaat u de goede vastheid van de verbindingen na met schuim of zeepwater maar NOOIT met een vlammetje.

Aanpassing voor verschillende gassorten

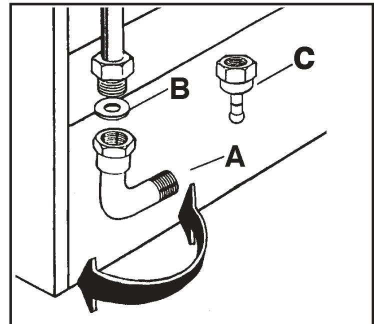
Om het fornuis aan een verschillend soort gas aan te passen dan dat waarvoor het vooraf geregeld is, de opeenvolgende handelingen verrichten.

Gasverbinding

Flessengas: de rubber-houder “C” gebruiken
Aardgas: de verbinding “A” gebruiken

Steeds de pakking “B” invoegen . Daarna overgaan tot de verbinding volgens de gegeven instruktie’s.

(Zie de overeenkostige paragraaf).



Vervanging en regeling van de sproeiers van de kookplaat

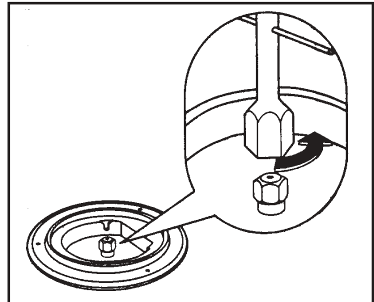
1. Vervanging van de sproeiers:

– De roosters wegnemen.
– De deksels en de kronen van de branders afnemen.
– Met een sleutel van 7 de sproeiers losschroeven en wegnemen en deze vervangen door diegenen die geschikt zijn voor het te gebruiken gas (zie tabel "Algemene eigenschappen").

De onderdelen weer monteren door de beschreven handelen knop de tegenovergestelde manier te verrichten.

Deze branders hebben geen primaire luchtregeling nodig.

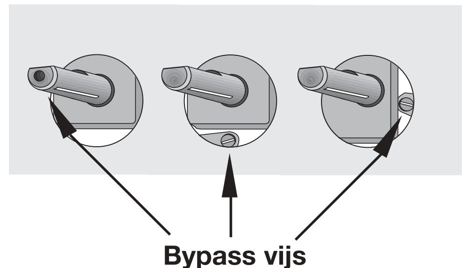
Vervang het indentificatieplaatje door het plaatje dat oveneenstemtmet het nieuwe gastype. Dit identificatieplaatje vindtu in de verpakking van het inspuitstuk meegeleverdmet het toestel.



2. Minimum regeling branders van de kookplaat

Om het minimum te regelen, een vlam aansteken, de knop op de minimim positie brengen, de knop wegnemen en dan:

- in geval van transformatie van **aardgas** noor **Flessengas**, het by-pass schroofje van de kranen goed vastschroeven;



- in geval van transformatie van **Flessengas** noor **aardgas**, het by-pass schroofje ongeveer 1/4 draai losschroeven, totdat men een kleine regelmatige vlam verkrijgt.

De onderdelen weer monteren door de beschreven handelen knop de tegenovergestelde manier te verrichten.

Aan het einde controleren dat de brander niet uit gaat door de knop snel van de maximum naar de minimum positie te draaien.

ALGEMENE EIGENSCHAPPEN

	Maximale calorisch debiet	**Minimale calorisch debiet**	Aardgas			Flessengas		
BRANDER	kW	kW	Richtpunt 1/100	m³/h		Richtpunt 1/100	g/h	
				G20 20 mbar	G25 25 mbar		G30	G31
Kleinbrander	1	0,33	70	0,095	0,111	50	72,5	71,5
Normaalbrander	2	0,45	96	0,190	0,221	71	145	143
Sterkbrander	Aardgas: 3 Flessengas:2,8	0,65	119	0,286	0,332	86	203	200

DIAMETERS VAN BY-PASS

Brander	Ø By-pass in 1/100 of mm.
Kleinbrander	28
Normaalbrander	32
Sterkbrander	40

Elektrische Aaansluiting

Het toestel is geschikt voor een aansluiting op een spanning van 230 V monofase.

De elektrische aansluiting moet gebeuren volgens de geldende normen en schikkingen voorzien in de wetgeving.

Ga vóór het aansluiten na of:

- de hoofdzekering en de installatie van het huis de lading van het toestel aankunnen (zie het identificatieplaatje achteraan)
- de voedingsinstallatie uitgerust is met een doeltreffende aarding volgens de geldende normen en schikkingen voorzien in de wetgeving.
- het stopcontact en de bipolaire schakelaar makkelijk bereikbaar zijn wanneer het fornuis is uitgerust en verbindt het met een gepaste stekker.

De oven wordt met aansluitkabel; men moet deze dusvoorzien van een standaard stekker en aanpassen,geschikt voor de totale elektrische lading, aangewezenop het identificatieplaatje.

Het toestel moet rechtstreeks op het net wenst verbonden zijn, moet u tussen het toestel en het net een bipolaire schakelaar zetten met min. 3 mm opening tussen de contacten, aangepast aan de lading en voldoend aan de geldende normen.

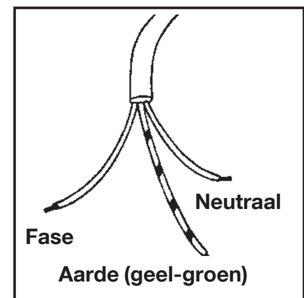
De geel/groene aarding mag niet onderbroken worden door de schakelaar.

De **fasedraad - kastanjekleur** (komend van de klem “L” van het fornuisbord) moet altijd verbonden zijn met de fase van het voedingsnet. De voedingskabel moet altijd zo geplaatst worden dat hij over de hele lengte nooit een temperatuur kan bereiken die 50°C hoger is dan de kamertemperatuur.

Indien u de voedingskabel vervangt, gebruik dan draad van het type H05RR-F / H05V2V2-F (T90) / H05VV-F met een sectie aangepast aan de lading. U moet er bovendien voor zorgen dat de kleine geel/groene aarding ongeveer 2 cm langer is dan de fase en neutrale draden.

Na de aansluiting gaat u de opwarming na door de elementen ongeveer 3 minuten aan te zetten.

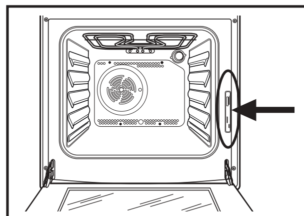
De fabrikant wijst alle verantwoordelijdheid af indien de preventienormen niet werden gerespecteerd.



Service en onderdelen

Als de storing na deze verificatie blijft, wendt u zich dan tot de ELECTROLUX SERVICE. Geef daarbij op om welke storing het gaat, het modelnummer (Mod. No.) en het productnummer (Ser. No.) die u op het typeplaatje vindt.

Electrolux Distriparts



Garantie/serviceafdeling

België

WAARBORGVOORWAARDEN

Onze toestellen worden met de grootst mogelijke zorgvuldigheid geproduceerd. Desondanks kan het voorkomen dat er een defect optreedt. Onze klantendienst zal dit op verzoek herstellen, zowel binnen als buiten de waarborgtermijn. De levensduur van het toestel wordt daardoor niet negatief beïnvloed.

Onderstaande waarborgvoorwaarden zijn gestoeld op de EU Richtlijn 99/44/EG en het Burgerlijk Wetboek. De daaruit voortvloeiende rechten blijven onverlet.

Ook de waarborgverplichtingen van de verkoper naar de eindgebruiker blijven onaangetast.

Voor dit toestel verlenen wij waarborg volgens onderstaande voorwaarden:

1. Wij verhelpen kosteloos met inachtneming van de voorwaarden 2 tot en met 15 gebreken aan het toestel die zich openbaren binnen 24 maanden vanaf de datum van levering aan de eindgebruiker. Deze waarborgvoorwaarden zijn niet van toepassing in geval van professioneel of daarmee gelijk te stellen gebruik.
2. De waarborgprestatie houdt in dat het toestel kosteloos wordt teruggebracht in de toestand die het had voor het defect optrad. Gebrekkige onderdelen worden hersteld of vervangen. Kosteloos vervangen onderdelen worden ons eigendom.
3. Het gebrek moet terstond gemeld worden, om mogelijke verdere schade te voorkomen.
4. Voor een beroep op waarborg dient het aankoopbewijs met aankoop- en/of leveringsdatum te worden overlegd.
5. De waarborg heeft geen betrekking op schade aan kwetsbare onderdelen, zoals (vitrokeramisch) glas, kunststof, rubber, die ontstaan is door onzorgvuldig gebruik
6. De waarborg heeft geen betrekking op kleine afwijkingen van de gestelde kwaliteit die voor de waarde en deugdelijkheid van het toestel onbeduidend zijn.

7. De waarborg geldt evenmin voor schade veroorzaakt door:
   - chemische en elektrochemische inwerking van water,
   - abnormale milieuomstandigheden in het algemeen
   - voor het toestel oneigenlijke bedrijfsomstandigheden
   - contact met agressieve stoffen.
8. De waarborg heeft geen betrekking op gebreken door transportschade die buiten onze verantwoordelijkheid is ontstaan, niet vakkundige installatie of montage, verkeerd gebruik, gebrekkig onderhoud, of het niet in acht nemen van de gebruiks- of montageaanwijzingen.
9. Het recht op waarborg vervalt wanneer het defect werd veroorzaakt door herstelling of ingrepen door derden die niet bevoegd of niet deskundig zijn, of wanneer het toestel voorzien werd van toebehoren of onderdelen die niet origineel zijn en daardoor een defect veroorzaken.
10. Toestellen die gemakkelijk kunnen worden vervoerd dienen te worden overhandigd of gezonden naar onze klantendienst. Herstelling ter plaatse kan slechts worden gevraagd voor grote of ingebouwde toestellen.
11. Indien het toestel zodanig is ingebouwd, ondergebouwd, opgehangen of geplaatst dat de benodigde tijd voor het in- en uitbouwen samen meer dan 30 minuten bedraagt, dan worden de hierdoor ontstane extra kosten aan de gebruiker in rekening gebracht. Schade die ontstaat door abnormale in- of uitbouw komt ten laste van de gebruiker.
12. Indien binnen de waarborgperiode de herstelling van hetzelfde gebrek meermaals mislukt of de herstellingkosten disproportioneel zijn wordt in overleg met de gebruiker een gelijkwaardige vervanging geleverd. In geval van vervanging behouden we ons het recht voor om een vergoeding te rekenen naar rato van de verstreken gebruiksperiode.
13. Herstelling onder waarborg heeft geen verlenging van de waarborgtermijn noch aanvang van een nieuwe waarborgtermijn tot gevolg.
14. Op herstellingen geven wij een waarborg van 12 maanden, uitsluitend op hetzelfde gebrek.
15. Verdere of andere rechten, in het bijzonder vergoeding van schade ontstaan buiten het toestel, zijn uitgesloten voor zover een aansprakelijkheid niet wettelijk is vastgelegd. In geval van aansprakelijkheid zal een vergoeding de aankoopwaarde van het toestel niet overtreffen.

Deze waarborgvoorwaarden gelden voor in België gekochte en/of in gebruik zijnde toestellen. Indien een toestel naar het buitenland wordt gebracht dient de gebruiker na te gaan of het toestel voldoet aan de technische voorwaarden (o.a. spanning, frequentie, installatievoorschriften, gassoort, klimaatomstandigheden) in het betreffende land. Voor in het buitenland aangeschafte toestellen dient de gebruiker zich zelf te vergewissen van de bepalingen in België. Noodzakelijke of gewenste aanpassingen vallen niet onder de waarborg, en kunnen niet altijd worden aangebracht.

Ook na afloop van de waarborgtermijn staat onze klantendienst u ter beschikking.

Adres Klantendienst:
België

		Tel:	Fax:
Electrolux Home Products Belgium	Consumer services	02/363.04.44	02/363.04.00
ELECTROLUX SERVICE			02/363.04.60
Bergensesteenweg 719			
1502 Lembeek			
E-mail: consumer.services@electrolux.be			

Luxemburg

ELECTROLUX HOME PRODUCTS	Consumer services	00 35242431-1	0035242 431-360
Rue de Bitbourg. 7			
L-1273 Luxembourg-Hamm			
E-mail: consumer-service.luxembourg@electrolux.lu			

Europese Garantie

Dit apparaat wordt door Electrolux in elk van de achter in deze handleiding genoemde landen gedurende de in het bij het apparaat behorende garantiebewijs genoemdeb periode of anderszins bij de wet gegarandeerd. Als u van een van deze landen verhuist naar een ander van de hieronder genoemde landen, verhuist de garantie op het apparaat met u mee. De volgende beperkingen zijn hierop van toepassing:

- De garantie op het apparaat begint op de datum van eerste aankoop van het apparaat. Deze datum dient te worden aangetoond door overlegging van een geldig, door de verkoper van het apparaat afgegeven ankoopbewijs.
- De garantie op het apparaat geldt voor dezelfde periode en in dezelfde mate voor arbeidsloon en onderdelen als van toepassing in uw nieuwe land van vestiging op dit specifieke model of deze specifieke serie apparaten.
- De garantie op het apparaat is persoonlijk, geldt dus voor de oorspronkelijke koper van het apparaat en kan niet worden overgedragen op een andere gebruiker.
- Het apparaat wordt geïnstalleerd en gebruikt in overeenstemming met de door Electrolux afgegeven instructies en wordt alleen in huis gebruikt, dat wil zeggen, het apparaat wordt niet gebruikt voor commerciële doeleinden.
- Het apparaat wordt geïnstalleerd in overeenstemming met alle relevante voorschriften die in uw nieuwe land van vestiging van kracht zijn.

  De voorwaarden van deze Europese garantie tasten geen van de aan u bij de wet verleende rechten aan.

www.electrolux.com		
		
Albania	+35 5 4 261 450	Rr. Pjeter Bogdani Nr. 7 Tirane
Belgique/België/Belgien	+32 2 363 04 44	Bergensesteenweg 719, 1502 Lembeek
Česká republika	+420 2 61 12 61 12	Budějovická 3, Praha 4, 140 21
Danmark	+45 70 11 74 00	Sjællandsgade 2, 7000 Fredericia
Deutschland	+49 180 32 26 622	Muggenhofer Str. 135, 90429 Nürnberg
Eesti	+37 2 66 50 030	Mustamäe tee 24, 10621 Tallinn
España	+34 902 11 63 88	Carretera M-300, Km. 29,900 Alcalá de Henares Madrid
France	www.electrolux.fr	
Great Britain	+44 8705 929 929	Addington Way, Luton, Bedfordshire LU4 9QQ
Hellas	+30 23 10 56 19 70	4, Limnou Str., 54627 Thessaloniki
Hrvatska	+385 1 63 23 338	Slavonska avenija 3, 10000 Zagreb
Ireland	+353 1 40 90 753	Long Mile Road Dublin 12
Italia	+39 (0) 434 558500	C.so Lino Zanussi, 26 - 33080 Porcia (PN)
Latvija	+37 17 84 59 34	Kr. Barona iela 130/2, LV-1012, Riga
Lituania	+370 5 27 80 609	Verkių 29, 09108 Vilnius, Lithuania
Luxembourg	+35 2 42 43 13 01	Rue de Bitbourg, 7, L-1273 Hamm
Magyarország	+36 1 252 1773	H-1142 Budapest XIV, Erzsébet királyné útja 87
Nederland	+31 17 24 68 300	Vennootsweg 1, 2404 CG - Alphen aan den Rijn
Norge	+47 81 5 30 222	Risløkkvn. 2 , 0508 Oslo
Österreich	+43 18 66 400	Herziggasse 9, 1230 Wien
Polska	+48 22 43 47 300	ul. Kolejowa 5/7, Warsaw
Portugal	+35 12 14 40 39 39	Quinta da Fonte - Edificio Gonçalves Zarco - Q 35 -2774-518 Paço de Arcos
Romania	+40 21 451 20 30	B-dul Timisoara 90, S6, Bucharest
Schweiz - Suisse - Svizzera	+41 62 88 99 111	Industriestrasse 10, CH-5506 Mägenwil
Slovenija	+38 61 24 25 731	Tržaška 132, 1000 Ljubljana
Slovensko	+421 2 43 33 43 22	Electrolux Slovakia s.r.o., Electrolux Domáce spotrebiče SK, Seberíniho 1, 821 03 Bratislava
Suomi	+35 8 26 22 33 00	Konepajanranta 4, 28100 Pori
Sverige	+46 (0)771 76 76 76	Electrolux Service, S:t Göransgatan 143, S-105 45 Stockholm
Türkiye	+90 21 22 93 10 25	Tarlabaşı caddesi no : 35 Taksim İstanbul
Россия	+7 095 937 7837	129090 Москва, Олимпийский проспект, 16, БЦ "Олимпик"